



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜ ÇORBASI (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 su bardağı ince bulgur(düğü)
2-3 kaşık tereyağı
2 adet kuru soğan
3 adet yeşil biber
2 adet domates
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Pul biber
Karabiber

Tereyağı eritilir. Tereyağı iyice sarardıktan sonra ince kıyılmış soğanlar üzerine koyulur. Soğanlar iyice kavrulduktan sonra üzerine 1 yemek kaşığı salça ince doğranmış biber ve domates ilave edilir. Üzerine su koyularak kaynatılır. Kaynadıktan sonra ince bulgur konulur ve yarım saat orta hararetili ateşte pişirilir. Piştikten sonra tuz ve baharat eklenerek sıcakken servis edilir.

Not: Arzu edilirse içerisine küp şeklinde doğranmış patates eklenebilir.

